クリプソ スペリオール

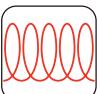
取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、
読んだ後、必ず保管してください。

ガス

電気プレート
コイル

セラミック
ヒーター

ハロゲン
ヒーター

電磁調理器
（IH）

100V-200V
対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

Made in France

この度は、ティファール圧力なべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められております。

もくじ

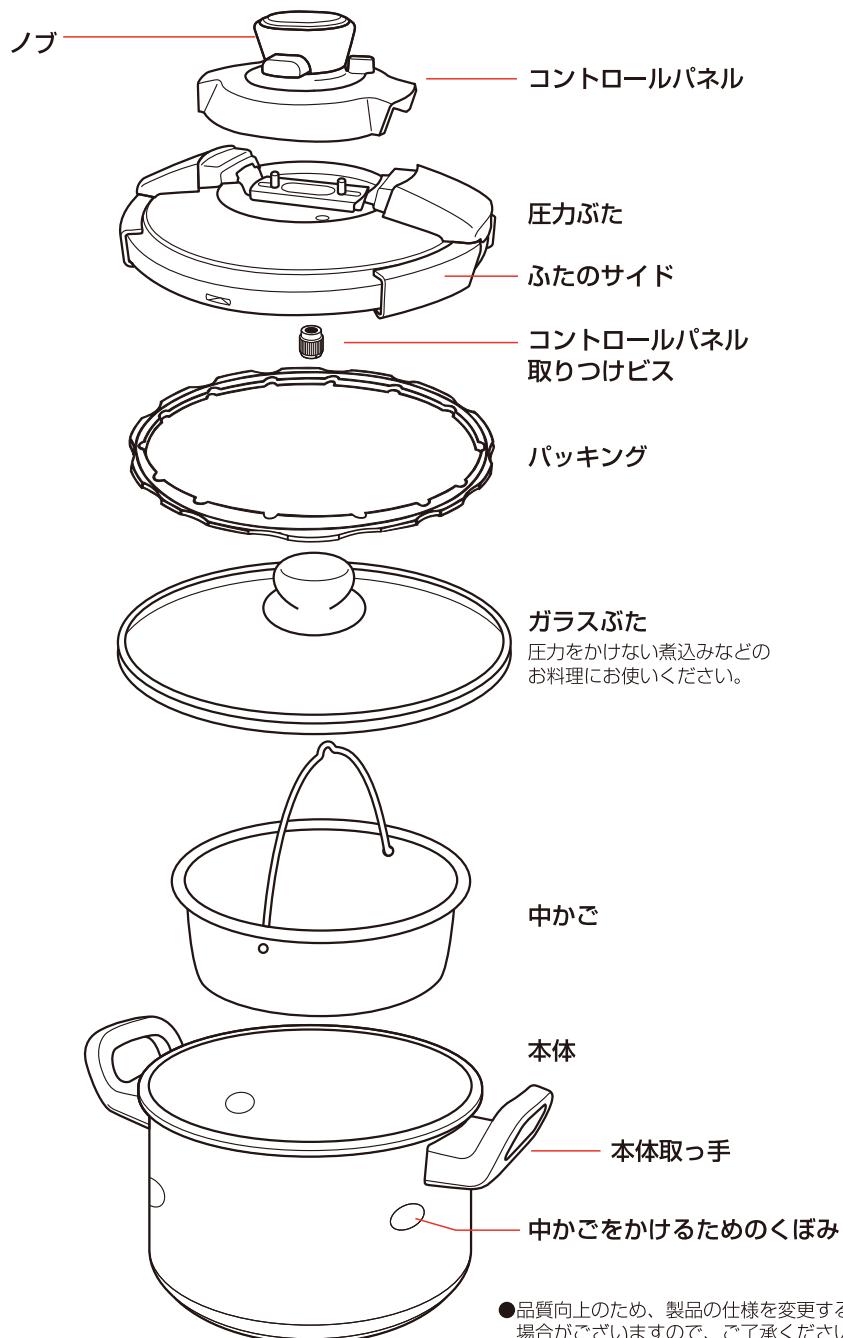
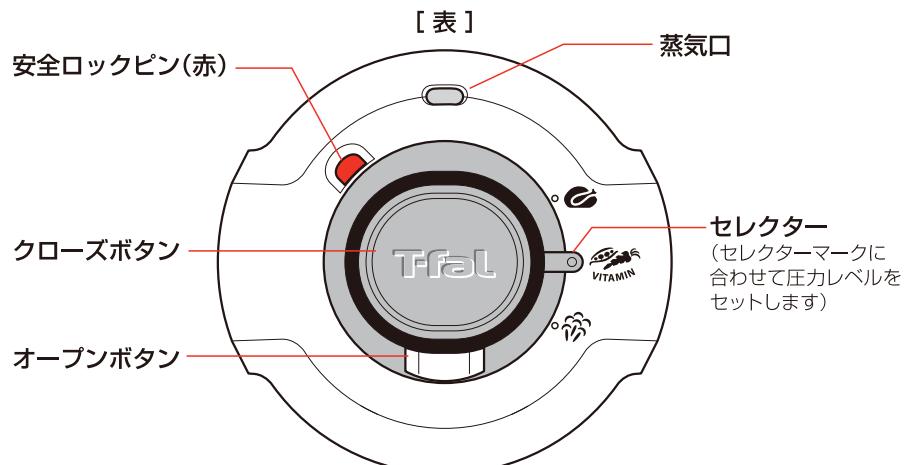
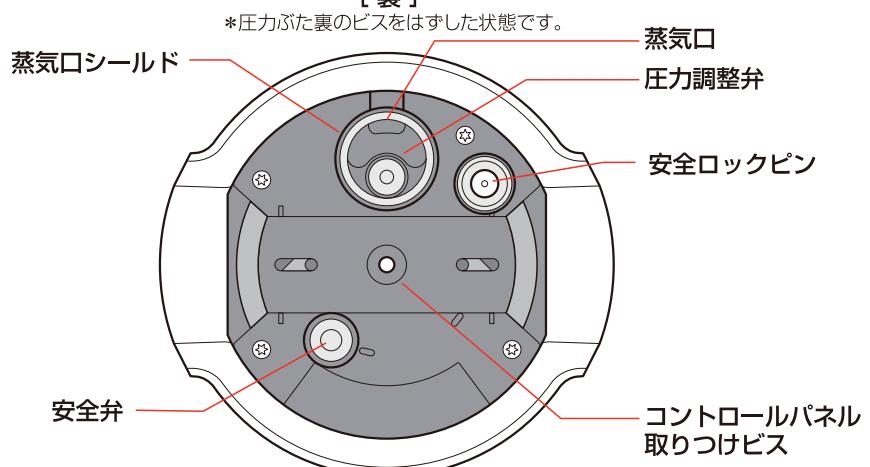
安全にご使用いただくために必ずお守りください

**ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、必ず保管してください。
圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取扱いを誤ると火傷などの傷害をおうことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に充分ご注意ください。**

- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。
- 豆類は、豆と水分などを合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず落としぶたを使用してください。豆類を多量に入れて加圧調理すると、豆の皮などが蒸気口や圧力調整弁などに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- パスタなどの麺類や調理によって分量が増えるものは、最大調理量をなべの深さの1/3までにしてください。これらを多量に入れて加圧調理すると、麺などが蒸気口や圧力調整弁などに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- パスタなどの麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようほぐしてからふたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷（P11参照）してふたを開けてください。
- ご使用前に蒸気口が目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- 空だきは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置などの故障の原因となります。
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみを使用してください。
- 火傷する恐れがありますので、蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてから行ってください。
- 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は危険なので調理に使用しないでください。
- ローストビーフなどの一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁などを最低300cc入れてください。目安として中火10分間で約200ccの水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- カレーやシチューのルーなど粘性が強く糊状になるものは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。ルーなどを入れて加圧調理すると、ルーが蒸気口や圧力調整弁などに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。また、あん、きんとん、オートミールなどは、泡立ったり、跳ね上がったりして蒸気口などの目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。
- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、ふたを開ける際は充分にご注意ください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串などでよく穴を開けてから調理してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおしなどの加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いものなどの調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、火傷や物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。
  ○強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。
  ○かき混ぜながら加熱してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおしなどの加熱調理の際,圧力ぶたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。
- ガラスぶたを使用する場合、ふたを開けて裏返すとつまみの蒸気口から湯滴が落ちることがありますのでご注意ください。
- 分解・改造などは絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」にしたがってお手入れをしてください。
- 圧力調理で、油を使っての揚げ物は絶対にしないでください。
- 電子レンジ、及びオーブンではお使いになれません。
- 料理を長時間なべの中に入れたままにしないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、取っ手に熱変形、亀裂などの損傷が無いことを確認してから、マイナスドライバーでネジをしめ直してください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふちなどで手を切らないようご注意ください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用頂くためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- ふたについている「取扱い上の注意」（銀色のシール）は、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

各部の名称

※ふたについている「取扱い上の注意」（銀色のシール）は
大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

●品質向上のため、製品の仕様を変更する
場合がございますので、ご了承ください。

コントロールパネルの名称

＊コントロールパネルは絶対に分解しないでください。

セレクターマークの意味

……かたまり肉などのスピードクッキング（高圧：80kPa）

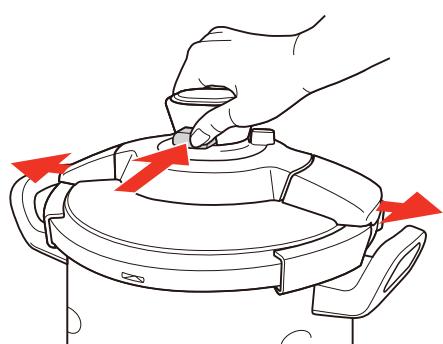
……野菜などのビタミンクッキング（低圧：50kPa）

……蒸気を排出する

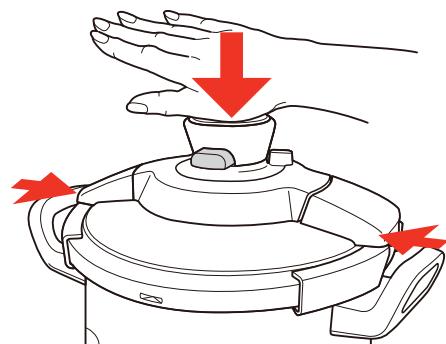
圧力ぶたについて

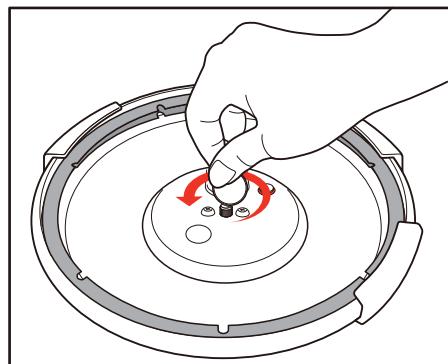
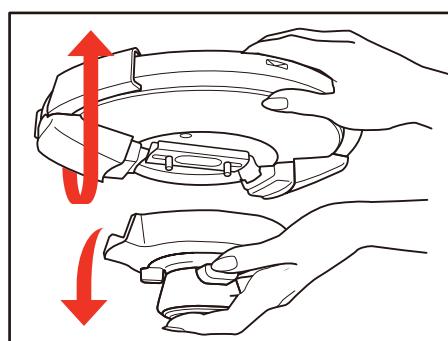
圧力ぶたの開閉の仕方

開けるとき

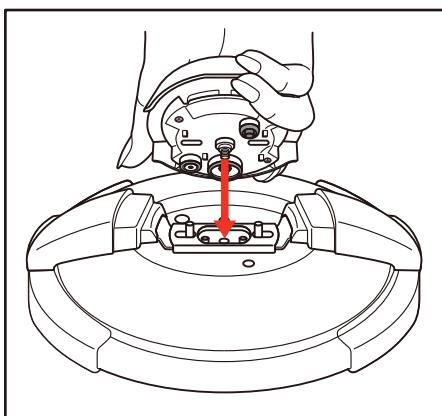
オープンボタンを押してください。

ふたのサイドのロックがはずれます。

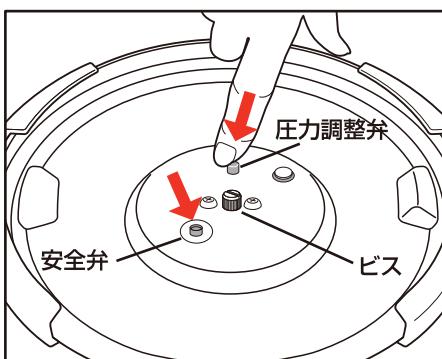
閉めるとき

クローズボタンを押してください。

ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。

コントロールパネルのはずし方

ふたを裏返します。
コントロールパネル取りつけビスを回します。
必要であればコインやネジまわし等をご使用ください。

コントロールパネルがはずれます。

！ コントロールパネルのお手入れについてはP15 を参照してください。

コントロールパネルの取りつけ方

ふたの取りつけ部分にコントロールパネルの形が合うようにセットします。
ふたを裏返して、コントロールパネル取りつけビスでしっかりと締めてください。
締め方が弱いと蒸気もれの原因となりますので、必要であれば、ゴム手袋やぬれぶきん等を使用し固く締めてください。

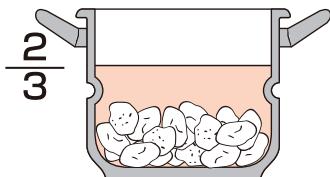
コントロールパネルは、左図の向きだけで取りつけられます。フィットしないときは向きを確認しましょう。

コントロールパネルを取りつけると、ふたの内側の赤い矢印の部分に、圧力調整弁と安全弁の先端が出てきます。
スムーズに上下に動くか、指先で確認してください。
※圧力調整弁の動きをみるときは、セレクターを または VITAMIN の位置にしてください。

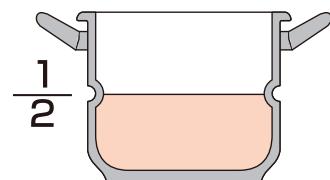
圧力調整弁と安全弁を先のとがったもので動かさないでください。

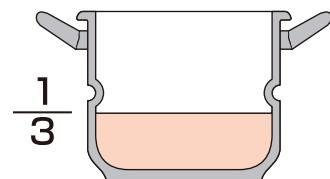
コントロールパネルは、圧力なべを使うための機能が一体化されているものです。
圧力ぶたに正しく取りつけてください。

圧力なべの調理量

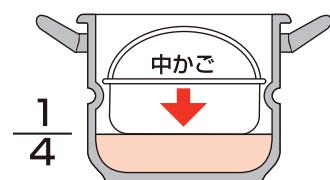
最大調理量

以下の最大調理量を守ってください。

通常のお料理
　材料＋水分
　なべの深さの2/3

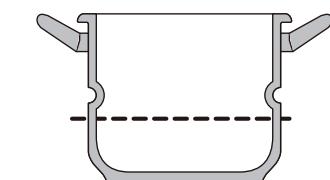
※なべ本体に入っている線が、なべの深さの2/3の目安です。

カレーやシチュー など
　材料＋水分
　なべの深さの1/2

※でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものはこのようにしてください。

麺類や分量が増えるもの（おでんなど）
　材料＋水分
　なべの深さの1/3

※パスタ等の麺類を茹でる場合は、加圧調理後に、必ず急冷（P11の方法2参照）してふたを開けてください。

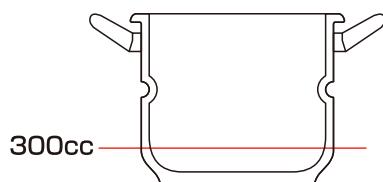
※調理によって量が増える練り物（はんぺん、竹輪など）を使用したおでんでは、絶対に落としぶたを載せないでください。

豆類
　豆＋水分
　なべの深さの1/4

※付属の中かごを落としぶたとしてご使用ください。

※紙や、アルミホイル等では、蒸気口等をふさいでしまう恐れがありますので、落としぶたとしてはご使用にならないでください。

白米
　4合（約3.6カップ）4.5リットルなべの場合
　6合（約5.4カップ）6リットルなべの場合

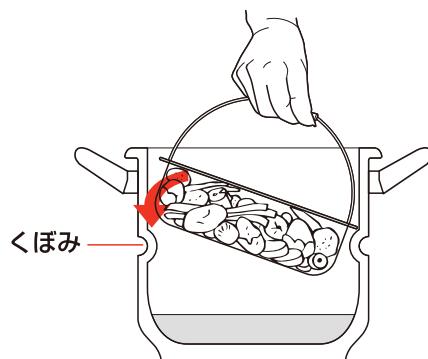
※豆類、麺類など調理によって分量が増えるものは、上記調理量を超えると、豆の皮、麺などが蒸気口などに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。

最低調理量

以下の最低調理量を守ってください。

空だきは絶対にしないでください。

調理される際は、最低300cc以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。
（詳しくはレシピをご参照ください）

目安として中火10分間で約200cc（1カップ）の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

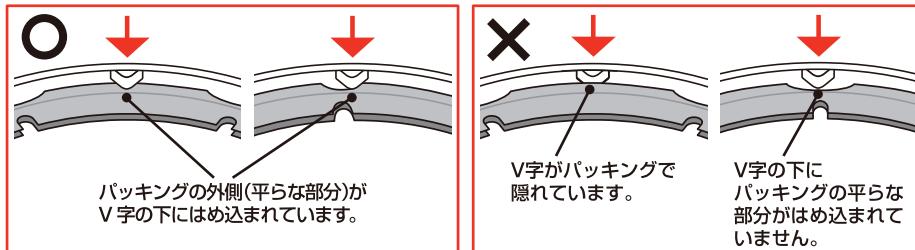
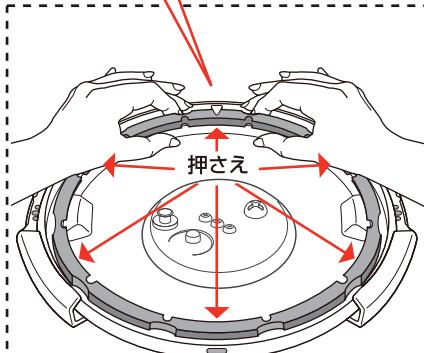
中かごを使うときは

なべに300cc以上の水を入れて、中かごをなべのくぼみにかけるようにセットします。

蒸し料理の場合は、目安として、中火10分間で約200cc（1カップ）の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず600ccの水を入れてください。水が少ないと、焦げつきの原因となります。

中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

圧力なべ調理の仕方…始める前に

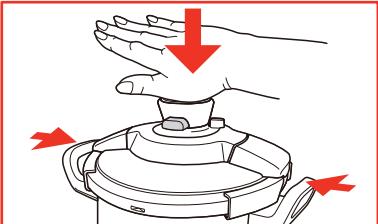
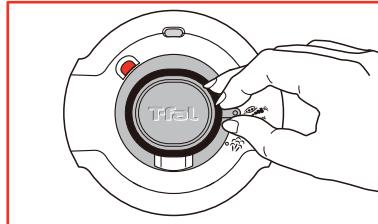
始める前に以下のポイントを、毎回チェックしましょう。

パッキングは正しくセットされていますか？
上左図（○）のように、ふたにある６箇所のＶ字型の押さえの下に、
パッキングの外側がはめこまれているか、確認してください。

パッキングの取りつけ方

- パッキングに亀裂などの傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。
- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にします。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。図の赤い矢印部にある6箇所のV字型の押さえの下にパッキングを押し込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
- パッキングに表裏はありません。

コントロールパネルの点検

コントロールパネルをはずして、P15の「コントロールパネルのお手入れ」を参照して蒸気口と圧力調整弁の点検を必ず行ってください。
（コントロールパネルのはずし方、取りつけ方はP4、5を参照してください。）

蒸気口が目詰まりしていたり圧力調整弁が汚れていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出する可能性があり危険です。

コントロールパネルをふたに正しくセットしていますか？
取りつけビスがしっかりと締まっているか確認してください。

ふたをクローズボタンを押して閉めましたか？
（ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。）

セレクターは正しい位置にセットしていますか？

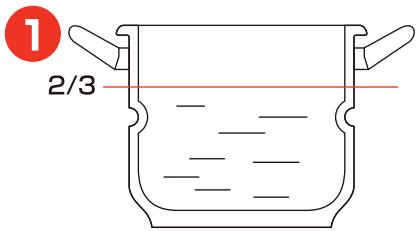
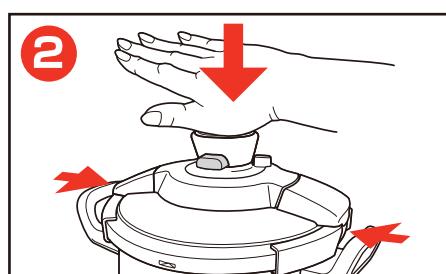
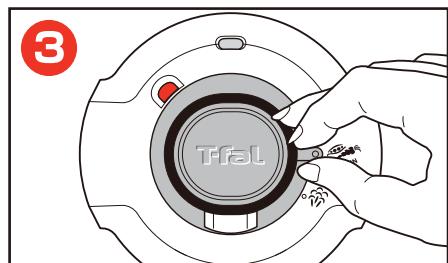
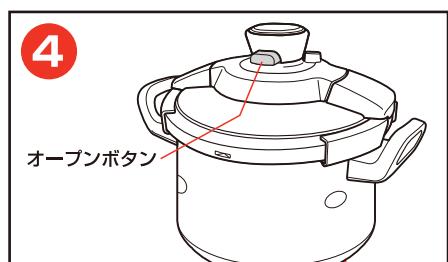
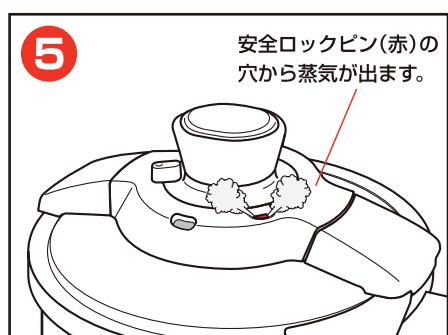
圧力なべ調理の仕方

取扱説明書をすべてお読みになられたあと、以下の順序で加圧してください。

＊「お料理ブック」のレシピを参考においしい圧力なべクッキングをお楽しみください。

初めてご使用の際、必ず行ってください

・中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。
・ふたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
・この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、始めてください。
お買い上げいただいたなべを最初に使うときは、なべがきちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いになれるためにも、まず水を使って圧力をかけてください。

方法：なべの深さの2/3まで水を入れた後以下の ❷ から ❽ の手順に従いセレクター で15分ほど加圧してください。火をとめて、蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピンが完全に下がったことを確認してからふたを開けます。

なべに材料を入れます。
P6の最大調理量を必ず守ってください。

ふたを閉め、クローズボタンを押します。
（ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。）

セレクターをレシピに合わせて
または にセットします。

圧力なべを強めの中火（炎がなべの底面より出ない程度）で加熱します。
オープンボタンが手前にくるように圧力なべを置いて調理してください。

はじめに安全ロックピン（赤）の穴から蒸気が出ます。
安全ロックピンが上がり蒸気が止まります、
（安全ロックピンは、ふたより上にはとび出しません。）
この時点よりふたを開ける事はできません。
（無理にふたを開けようとしないでください。）

しばらくすると蒸気口から蒸気が出始めます。
シューという音と共に、蒸気口より蒸気が絶えず出始めたら、弱火にします。ここから加圧時間が始まります。一度圧力がかかれば弱火でも充分に調理できます。
（レシピに従って、タイマーで加圧時間をはかってください。）
（蒸気が見えにくい場合があります。火傷などしないようご注意ください。）

加圧時間の始まりは蒸気口から蒸気が出てからです。安全ロックピン（赤）からの蒸気ではありませんので間違えないようご注意ください。

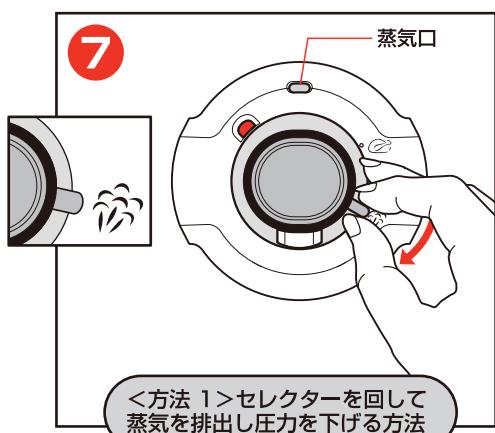
加圧が終わったら

時間がきたら火を止めます。調理方法により、そのまま蒸らし調理（自然放置）するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

蒸らし調理をしたい時（自然放置）

火を止め、安全ロックピン（赤）が下がるまで、圧力を下げずにそのままにしておきます。
火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることにも有効です。
蒸らし時間の指定があるレシピでは、蒸らし時間が終了したら、セレクターを回すか水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

すぐにふたを開けたい時：次の2つの方法があります

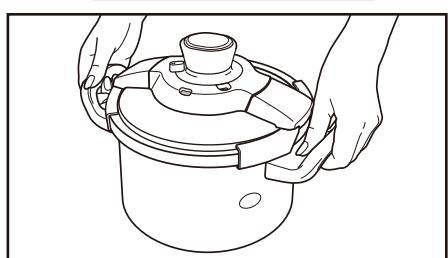
＜方法 1＞セレクターを回して蒸気を排出し圧力を下げる方法

＜方法 1＞
セレクターをゆっくり マークへ回して中の蒸気を排出して圧力を下げます。

火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、蒸気口より高温の蒸気が勢いよく排出されますので、充分にご注意ください。

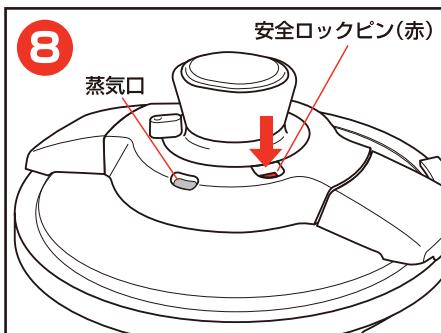
調理内容等、場合によっては内容物が蒸気口から排出される場合があります。その際は＜方法2（急冷）＞で圧力を下げてください。

蒸気排出の際、蒸気口にかたく絞ったぬれぶきんを軽くかぶせておくと、万一内容物が吹出した場合にも安全です。

＜方法 2（急冷）＞
ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。（なべの中に水が入る場合がありますので、コントロールパネルに水がかからないようにしてください。）

＜方法 2＞ふたに流水をかけて中の圧力を下げる方法（急冷）

なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。ふたのノブを持って移動することは、危険ですので、絶対にしないでください。

移動中になべを傾けると、蒸気とともに内容物が噴き出す恐れがあります。移動する際は、なべを傾けないよう水平に持って移動してください。

取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。

蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピン(赤)が完全に下がった事を確認したら、セレクターをマークへ回して中の蒸気を排出し、オープンボタンを押してふたを開けてください。

ふたを開ける際、なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり内容物が噴き出し火傷をする場合があり、大変危険です。

箸などで無理に安全ロックピン(赤)を押し下げないでください。

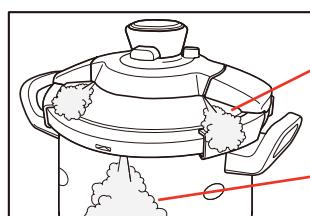
安全ロックピン(赤)、蒸気口周辺は熱くなっていることがありますので、ふたを開ける際はご注意ください。

ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れて火傷する危険がありますので、ご注意ください。ふたを水平に置くことをおすすめします。

圧力なべの安全設計

ティファールの圧力なべには安全のためのシステムがあります。

万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。

安全弁:圧力調整弁が正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出されます。蒸気はコントロールパネルとふたの間から出るようになっています。

特別設計のパッキング:万一、圧力調整弁、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気はふたと本体の間から出るようになっています。

安全システムが作動した場合は、

・まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。
・ふたを開け、Ｐ15の「コントロールパネルのお手入れ」を参照の上、蒸気口、圧力調整弁、安全弁、パッキングを点検し、汚れがあればとりのぞいていください。
・何度も安全システムが作動する場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

ご使用いただける熱源

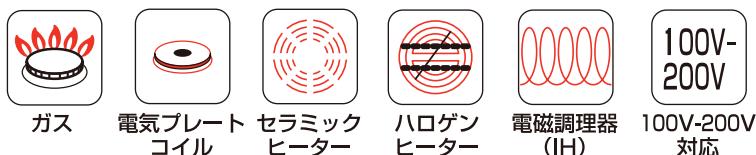
ガス

電気プレート コイル

セラミック ヒーター

ハロゲン ヒーター

電磁調理器 (IH)

100V-200V 対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

ご注意

◆ガスの場合、炎は本体側面までまわらないようご注意ください。

◆電磁調理器 (IH)でお使いの場合

•IHクッキングヒーターは、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いのIHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。

•IHクッキングヒーターは、ガスに比べ熱量出力が非常に高く急激に底面が加熱されます。出力(火力)の調節を行い、空だきにご注意ください。

•効率よく加熱するために、底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。

•まれに一部の電磁調理器で使えない場合があります。

•IHクッキングヒーターは、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

◆電気プレート、シーズヒーターでご使用の場合は、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

◆表面がセラミックプレートの調理器をご使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。

より永くお使いいただくために

空だきは絶対にしないでください。

・永くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくることがありますが、品質には問題ございません。

・圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

圧力なべで焦がしてしまったら

・すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。

・漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。

10年くらいご使用になられた圧力なべは、当社「お客様相談センター」へ点検に出されることをおすすめします。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。

PSCマークとは

「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合している事を証明する表示です。

SGマークとは

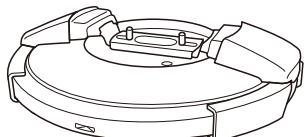
SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

万一、空だきをした場合はQ&A(P16)を参照の上、当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

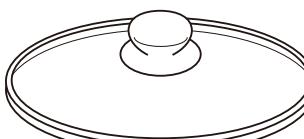
お手入れの仕方

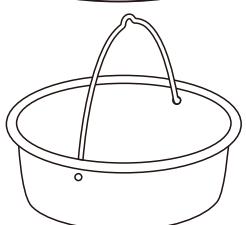
コントロールパネル（右ページ参照）

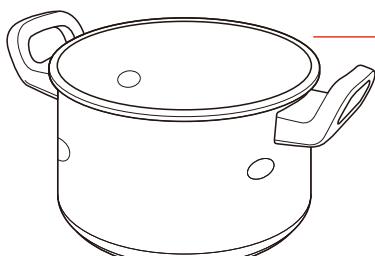
ふたからはずして右ページのようなお手入れをしてください。（コントロールパネルのはずし方、取りつけ方は、P4、5を参照してください。）
食器洗い機では洗えません。

ふた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
食器洗い機でも洗えます。

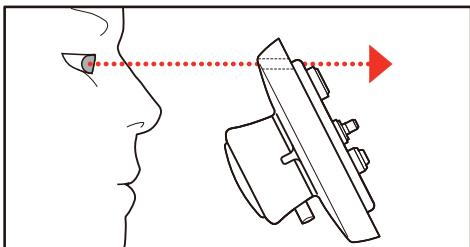
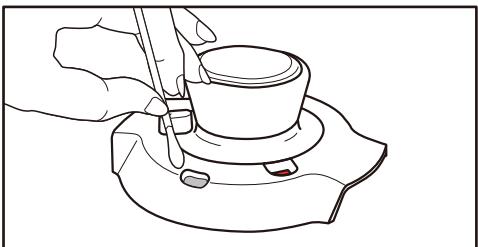
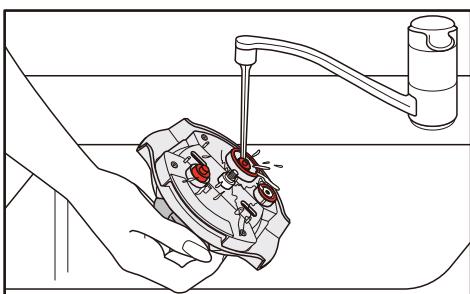
パッキング（右ページ参照）

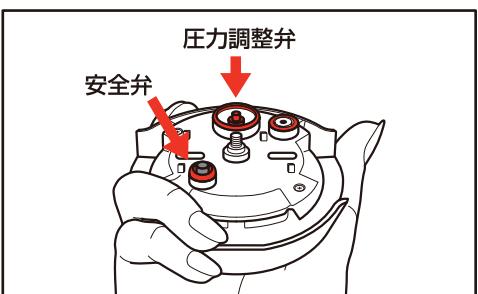
毎回使用後にぬるま湯と中性洗剤で洗い、よく乾燥させてください。
乾燥後は、パッキングをふたに取りつけてください。（取りつけ方はP8参照）
食器洗い機では洗えません。

ガラスぶた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
食器洗い機でも洗えます。

中かご／本体

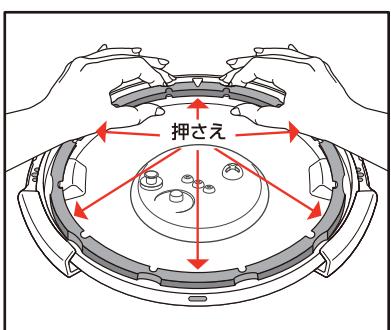
ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどい時は金属たわしをご使用いただけます。（キズがつく場合がありますのでご注意ください）
食器洗い機でも洗えます。

＊漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。
＊お手入れが終わったらよく乾燥させて、ふたを裏返した状態にして、本体にのせて収納します。
＊使用後、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合もありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。

コントロールパネルのお手入れ

蒸気口と圧力調整弁の点検は必ず行ってください。蒸気口が目詰まりしていたり圧力調整弁が汚れていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出する可能性があり危険です。

明るい方向へかざして蒸気口が目詰まりしていないか確認します。

必要であれば綿棒で掃除してください。

流水ですすいでよく乾かしてください。

汚れが気になる時は中性洗剤を使いスポンジで洗い、水でよくすすいでください。金属たわしはご使用にならないでください。コントロールパネルは食器洗い機では洗えません。

圧力調整弁がスムーズに動くか確認してください。安全弁は、はし等でまん中のへこみの中の突起部が動くか確認してください。また、食べ物のカスなどで汚れていないかどうか、確認してください。

パッキングのお手入れと取りつけ方

- パッキングに亀裂などの傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。
- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にします。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。図の赤い矢印部にある6箇所のV字型の押さえの下にパッキングを押し込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
- パッキングに表裏はありません。

パッキングの交換

＊専用のパッキングをご購入ください。
＊ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは1年に1度を目安に交換してください。

こんなときは…Q&A（調理中、おかしいなと感じたらまず火を消してください。）

ふたが閉まらない	☐ パッキングは正しくセットしていますか？（P8、15参照） ☐ ふたのサイドのロックははずれていますか？
空だきをしてしまった	☐ 絶対に急冷はしないでください。火を止めて自然に冷ましてください。 ☐ 当社お客様相談センターへお問い合わせください。
調理中、安全ロックピンが上がらない	☐ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） ☐ セレクターは のどちらかにセットされていますか？ ☐ 強めの中火（炎がなべの底面より出ない程度）で立ち上げていますか？そうでない場合は強めの中火にしてください。 ☐ 充分な水分は入っていますか？
調理中、安全ロックピンが上がったのに、蒸気口より蒸気が出てこない	☐ 蒸気が出てくるまで数分かかります。 ☐ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） ☐ 蒸気口や圧力調整弁、安全弁が汚れていませんか？ 火を止め、水道水をかけて急冷し圧力を下げてください。(P11参照）安全ロックピンが下がったら、ふたを開けて汚れを除去してください。
ふたの周りより、蒸気がもれる（＊1）	☐ ふたは正しく閉まっていますか？（P4参照） ☐ コントロールパネルは正しく取りつけていますか？（P5参照） ☐ パッキングは正しくセットしていますか？（P8、15参照） ☐ パッキングに亀裂や縮み、ふたのフチ部分に歪み等の損傷はありませんか？ ☐ パッキングが古くなっている場合は交換してください。 ☐ 調理内容量が最大調理量を超えていませんか？
コントロールパネルの周りから蒸気がもれる	☐ コントロールパネルは正しく取りつけていますか？（P5参照） ☐ コントロールパネルの取りつけビスはしっかりと締まっていますか？（P5参照） ☐ 蒸気口シールドや圧力調整弁はついていますか？（P3参照） またはキズついていませんか？ ☐ 一度圧力がかかった後は、弱火にしていますか？（P10参照）
ふたが開かない	☐ 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ そうでなければ、急冷して圧力を下げてください。(P11参照) しばらくすると安全ロックピンが下がります。

うまく調理できなかった 焦げついた	□ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） □ 加圧時間（調理時間）はあっていますか？ □ セレクターのセット位置（：低圧 ／：高圧）はあっていますか？ □ 加圧時の火加減は強すぎませんか？ □ 水分の量は足りていますか？
焦げついてしまった	□ すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。 □ ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 □ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。 □ こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。 （強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください）
安全システムが1つでも作動した	□ まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。 □ 安全ロックピンが下がったことを確認してからふたを開け、コントロールパネルが正しく取りつけられているか確認してください。 □ 蒸気口や圧力調整弁、安全弁、パッキングに汚れがあれば除去してください。
いつから加圧時間なの？	□ 蒸気口から絶え間なく蒸気が出始めた時からです。火を弱めてください。（P9～10参照）
材料の量によって加圧時間は変わるの？	□ 最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
ごはんを炊いたら灰色がかってしまった	□ 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。
購入時にパッキングに白い粉が付着している	□ 白い粉は、輸送時にパッキングとふたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したものですが、洗い流してご使用頂けます。
取っ手ががたつく	□ マイナスドライバーでネジをしめ直してください。 がたつきが直らない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。

アフターサービス

保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。
  故障のときは保証書の記載に従い修理致します。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。

＊ご家庭での修理・改造などは大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。

＊交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

おいしいレシピをご紹介しています！ ティファールのホームページ

www.t-fal.co.jp

Ref.4135255